

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

946. Mandel-Spähne

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

leicht gelb. Nachdem werden sie schön weiß glasirt, mit länglicht geschnittenen Pistazien ausgeziert, dann ein Paar Minuten in einen abgekühlten Ofen gethan, so sind sie fertig, und sehen recht gut aus.

945. Zuckerbrödchen. — 12 Loth Zucker wird mit einem ganzen Ei und einem Eiweiß recht schaumig gerührt, etwas verweigte Zitronenschalen dazu gethan, dann mit 10 Loth Mehl einen Teig daraus gemacht, mit der Hand halb fingerlange und fingerdicke Laibchen daraus gemacht, auf ein mit Butter ganz leicht bestrichenes Blech gelegt, doch nicht zu nah zusammen. Ein Messer wird in Mehl getaucht, damit schiefe Einschnitte durch die ganze Länge des Brödchens gemacht, aber die Einschnitte dürfen nicht sehr tief und nur auf der Oberfläche des Brödchens angebracht seyn, dann werden sie, nachdem sie eine Stunde so gestanden haben, schön gelb gebacken.

946. Mandel-Spähne. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 2 ganzen und 2 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 14 Loth Mehl darunter gezogen. Ein Blech mit Butter bestrichen, von der Masse Messerrücken dick darauf gestrichen. Ein halb Pfund Mandeln wird geschält, länglicht geschnitten, und wieder getrocknet (welches aber schon vor dem Rühren des Teiges geschehen muß), dann auf den Teig gestreut, etwas geriebene Schokolade mit ein wenig Zucker vermischt, ebenfalls darüber gestreut, dann gut gebacken, in fingerlange und zwei Finger breite Stücke geschnitten, diese dann recht heiß über ein rundes Holz gebogen.

947. Hobel-Späne. — 4 kleine Eiweiß werden zu Schaum geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben worden, fein gestoßen, dazu gethan, und mit diesem eine Weile gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. sehr feines Mehl darunter gezogen. Ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse Messerrücken dick darauf gestrichen, etwas rasch gebacken; wenn es schön gelb ist in fingerbreite und 2 Finger lange Streifen geschnitten, über ein fingerdickes rundes Holz recht schnell und heiß gewickelt, so erhält man einen ganz natürlichen Hobelspan.